

Kooperationspreis 2007

Agrar- und Ernährungswirtschaft Interview mit der Ministerin für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen, Christa Thoben und Hans-Heinrich Ehlen, Niedersächsischer Minister für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Frau Ministerin Thoben, Nordrhein-Westfalen unterstützt 2007 zum dritten Mal die Ausrichtung des Kooperationspreises. Wie sieht Ihre Bilanz der bisherigen Wettbewerbe aus?

Thoben: Am Wettbewerb um die Kooperationspreise 2002 und 2004 haben sich mehr als 200 Unternehmen und Organisationen beteiligt. Die Wettbewerbsbeiträge haben die Vielfalt von Kooperationsmöglichkeiten eindrucksvoll verdeutlicht. Gemeinsam war allen Beiträgen, dass sie aus Kooperationsprojekten unabhängiger Partner entstanden sind. Durch die Wettbewerbe wurden gute Beispiele der Leistungsfähigkeit und Innovationskraft gerade mittelständischer Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen in den Blickwinkel der Fachöffentlichkeit gerückt. Die Abschlussveranstaltung mit Prämierung der Beiträge fand im Jahre 2004 vor rund 150 Fachleuten der Foodbranche statt. Die Resonanz auf die ersten beiden Wettbewerbe ist Ansporn und Ermutigung, auch in 2007 wieder einen Kooperationspreis auszurichten.

Herr Minister Ehlen, Niedersachsen ist in diesem Jahr erstmalig Mitorganisator. Was hat Sie bewogen, sich an der Ausrichtung des Wettbewerbs zu beteiligen?



Ministerin
Christa Thoben



Minister
Hans-Heinrich Ehlen

Ehlen: Niedersachsens Land- und Ernährungswirtschaft ist im Bundesvergleich gut aufgestellt. Die Branche produziert von jeher auch für Kunden außerhalb der Landesgrenzen und befindet sich damit in einem harten Wettbewerb auf angestammten und neuen Märkten. Gerade Kooperationen helfen, Märkte durch Kostensenkung oder neue Produkte offensiv zu erobern. Deshalb sehen wir als Landesregierung den Wettbewerb als geeignetes Instrument an, den Gedanken der Kooperation bekannter zu machen. Der Wettbewerb soll Unternehmen und Einrichtungen der Länder ein Forum zur Präsentation ihrer Kooperationen bieten.

Frau Thoben, welche Vorteile versprechen Sie sich für den Wettbewerb durch die Kooperation mit Niedersachsen?

Thoben: Hier machen zwei Bundesländer in einem gemeinsamen Projekt das vor, was wir uns auch innerhalb des Wettbewerbs von der Wirtschaft erwarten. Einer hat eine gute Idee und sucht sich zur Realisierung in größeren Märkten starke Partner. Ich begrüße daher die Ausdehnung des Wettbewerbs auf Niedersachsen ausdrücklich und erhoffe mir auch von dort viele gute Beiträge. Beide Bundesländer haben eine starke

Agrar- und Ernährungswirtschaft – trotz unterschiedlicher Akzente im Detail. Wenn Sie etwa an die Vieh- und Fleischwirtschaft denken, ergeben sich immer wieder Synergiepotenziale, die von Unternehmen beider Länder in Kooperation zu erschließen sind. In Zeiten globaler Waren- und Informationsströme stellen Landesgrenzen für Unternehmen kein Hindernis dar.

Herr Ehlen, 2007 ist erstmals die Landwirtschaft mit ins Boot geholt worden – waren aus der Ernährungswirtschaft allein

nicht mehr genug Beiträge zu erwarten?

Ehlen: Nein, daran lag es nicht. Ich glaube vielmehr, dass die Einbeziehung der Landwirtschaft Sinn macht. Denn wenn jemand das Kooperieren in den letzten Jahrzehnten gelernt hat, dann sind es die Landwirte: viele Maschinenringe und Erzeugergemeinschaften sind hierfür eindrucksvolle Beispiele. Land- und Ernährungswirtschaft arbeiten ja am gleichen Produkt Lebensmittel, 'Rückverfolgbarkeit' oder 'stufenübergreifende Qualitätssicherung' wird hier nicht nur vom Gesetzgeber und vom Lebensmittelhandel gefordert. Auch Verbraucher wollen doch diese Zusammenarbeit zwischen Land- und Ernährungswirtschaft: 'from stable to table' oder 'from farm to fork' sind ja

dlvSHOP

Neu in unserem Haus:

AGRAR

Die Deutsche Landwirtschaftsverlag GmbH hat die Rechte an der Dokumentation der Entwicklung der Marke Eicher. Erstmalig gibt die Familie Eicher Einblicke in die unternehmerischen Entscheidungen. Das alles macht die Dokumentation zu einem einzigartigen Zeugnis der Landtechnikgeschichte.

dlv AGRAR Shop – Meine Bestellung:

DVD Eichertraktoren im Einsatz zum Einzelpreis von 24,80 €*

* zzgl. einer Versandkostenpauschale von 2,95 € (D), 4,- € (Ausland). Ab einem Bestellwert von 50,- € versandkostenfrei.

Der Deutsche Landwirtschaftsverlag GmbH verarbeitet meine Daten in maschinenlesbarer Form. Die Daten werden vom Verlag genutzt, um mich mit den bestellten Produkten zu versorgen.

Ich bin damit einverstanden, dass Sie mich über neue Produkte und Dienstleistungen per Telefon, E-Mail, Telefax oder SMS informieren (ggf. streichen). Mir ist bekannt, dass ich diese Einwilligung jederzeit widerrufen kann.

Name, Vorname _____

Straße, Nummer _____

PLZ, Ort _____

E-Mail, Tel.-Nr. für Rückfragen _____

Datum, Unterschrift _____

Bitte senden an:
dlv Deutscher
 Landwirtschaftsverlag GmbH
 LAND & FORST - Leserservice
 Kabelkamp 6 • 30179 Hannover
 Tel: 0511 67806-0 • Fax: -200
 E-Mail: vertrieb.hannover@dlv.de
www.dlv-shop.de
Geschäftsführer: Peter Klienmann, Bernd Kuhnmeier, Hans Müller
 Registergericht Hannover: HRB 59744

inzwischen bekannte Schlagworte.

Frau Thoben, nicht nur Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft können sich am Wettbewerb um den Kooperationspreis beteiligen, auch Firmen verwandter Branchen etwa aus dem Dienstleistungsbereich oder dem Anlagenbau sollen sich als Kooperationspartner bewerben. Warum?

Thoben: Wir leben nun einmal in einer zunehmend arbeitsteiligen Gesellschaft. Diese Arbeitsteilung macht gerade vor der Land- und Ernährungswirtschaft nicht Halt, wie sich leicht durch zahlreiche Beispiele belegen lässt. Insofern ist es nur folgerichtig, auch Dienstleister und Zulieferer der Branche an einem Wettbewerb um innovative Lösungen zu beteiligen. Dies zeigen auch die Ergebnisse der bisherigen Wettbewerbe: an den Koopera-

tionen haben vielfach wissenschaftliche Einrichtungen, Lebensmitteltechnologien, Beratungseinrichtungen und Zulieferer aktiv mitgewirkt – in einem Fall sogar eine Versicherung.

Der Wettbewerb und die prämierten Beiträge werden der Öffentlichkeit vorgestellt. Müssen Teilnehmer nicht befürchten, dass ihr Know-how kopiert wird?

Ehlen: Natürlich wird niemand gezwungen, Betriebsgeheimnisse offenzulegen. Außerdem sind innovative Kooperationen häufig das Ergebnis einer längeren Entwicklungszeit auf verschiedenen Ebenen. Die so erstellten Produkte oder die gemeinsam gestalteten Prozesse sind nicht einfach „abzukupfern“. Denn Kooperieren will gelernt sein, nicht nur auf technischer, sondern auch menschlicher Ebene. Im Übri-

gen ist zu bedenken: die durch den Wettbewerb erreichte Öffentlichkeit, eröffnet auch Chancen für die an der Kooperation beteiligten Unternehmen und Einrichtungen, beispielsweise im Bereich der Kundengewinnung.

Was unterscheidet eine Kooperation im Sinne des Wettbewerbs von einem bloßen Zukauf von Dienstleistungen und Betriebsmitteln?

Thoben: Eine Kooperation hat natürlich einen wesentlich verbindlicheren Charakter und ist auf eine gemeinsame, innovative Entwicklung hin ausgerichtet. Hierfür gibt es innerhalb des Wettbewerbs klare Vorgaben, die auf der Homepage des Wettbewerbs nachzulesen sind. Im Übrigen ist durch unsere Jury aus anerkannten Fachleuten sichergestellt, dass die Spreu vom Weizen getrennt wird. Die Jury wird bewerten,

wie eng die Partner zusammenarbeiten, ob es ein Geben und Nehmen auf beiden Seiten ist, das dann etwas Innovatives hervorbringt. Im Vorfeld ist schon ein erstes Bewertungsschema ausgearbeitet worden, das sich im Fragebogen widerspiegelt. Die Gewinner werden also bei allen Fragen gut abschneiden müssen.

Was gibt es eigentlich zu gewinnen und wann endet die Bewerbungsfrist?

Ehlen: Der Wettbewerb ist in den verschiedenen Kategorien mit Preisgeldern von insgesamt 15.000 € dotiert. Die Beteiligung am Wettbewerb ist aber schon für sich ein Gewinn, denn sie verschafft den Unternehmen und ihren Partnern Öffentlichkeit und Beachtung im Markt, also letztlich einen Imagevorteil. Die Bewerbungsfrist endet am 31. Januar 2007.

Spezialisten in Sachen Genuss

Aktion Wenn sich drei „Genusswerker“ mit einem Spitzenkoch zusammentun, kann eigentlich nur „von allem das Beste“ herauskommen. Besucher der Grünen Woche 2007 in Berlin können sich vom Ergebnis überzeugen.

Bei den drei landwirtschaftlichen Genusswerkern handelt es sich um Betriebsleiter, die jeweils ein ungewöhnliches Spitzenprodukt erzeugen. Ulf Wegener produziert auf seinem Betrieb in der Lüneburger Heide einen besonders milden und zugleich geschmackvollen Ziegenfrischkäse, der in der Hamburger Spitzengastronomie begeisterte Abnehmer findet. Zu den Kunden von Ulf Wegeners „Meckerkäse“ zählen beispielsweise Tim Mälzer sowie einige Fünf-Sterne-Hotels.

Der zweite Genusswerker ist Claus Meyer Bornsen, ebenfalls aus der Lüneburger Heide. Auf seinem Betrieb werden Kartoffeln in

höchster Premiumqualität erzeugt. Er ist der einzige Landwirt in Deutschland, der seine Kartoffeln mit dem Prädikat „babynahrungsgesünder“ verkauft. Der dritte im Bunde ist der Aus- und Fortbildungsbetrieb der LWK Niedersachsen in Echem inmitten der Lüneburger Elbmarsch. Dort wird nach dem höchsten Hygienestandard Vorzugsmilch produziert.

Zur Kombination dieser außergewöhnlichen Spitzenprodukte konnten die Genusswerker einen der besten Köche Deutschlands gewinnen, den Sternekoch Christoph Rüffer aus dem Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Christoph Rüffer hat passend zum Motto der internationalen Grünen Woche 2007 „Europas Regionen fit für die Zukunft“ zwei verschiedene Genusslebnisse kreiert: In Rapsöl geröstete rotschalige Drillingskartoffeln an Kuhmilchquark mit roten Schalotten, marinierten Birnenwürfeln und geräuchertem Kochschinken sowie in



Auf der Grünen Woche erwartet die Besucher ein buntes Programm rund um Landwirtschaft und Ernährung.

Trüfföl geröstete rotschalige Drillingskartoffeln an Ziegenquark mit Orangen und Estragon.

Auf dem Messestand der Genusswerker werden die Gäste mitgenommen zum Ursprung der Spitzenprodukte. Es locken außerdem Infotafeln, Kostproben, Genusswerkertüten für zu Hause und die Kreationen von Christoph

Rüffer als kleines Tellergericht.

■ **Info:** Internationale Grüne Woche, 19. bis 28. Januar 2007, Berlin. Der „Genusswerker“-Messestand befindet sich in der Niedersachsenhalle 5.2 a. Am Freitag, den 19. Januar präsentiert Sternekoch Christoph Rüffer von 9.30 bis 14.00 Uhr dort seine Kreationen. Pd